





© BSN 2014

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Pengkelasan .....	2
5 Persyaratan mutu .....	2
6 Ketentuan mengenai ukuran.....	3
7 Ketentuan mengenai toleransi .....	3
8 Ketentuan mengenai penampilan .....	3
9 Penandaan dan pelabelan.....	4
10 Rekomendasi.....	4
11 Metode pengambilan contoh .....	4
12 Metode pengujian .....	5
Lampiran A (informatif) Rimpang kunyit .....	6
Bibliografi .....	7



## Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Kunyit disusun untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan dalam rangka memenuhi keinginan pasar terhadap produk kunyit segar yang bermutu, aman dikonsumsi dan berdaya saing.

Standar ini dirumuskan oleh Panitia Teknis 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus di Bogor pada tanggal 16 Juli 2013 yang dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Standar ini juga telah melalui jajak pendapat pada tanggal 27 September 2013 sampai 25 November 2013 dan diperpanjang sampai 25 Desember 2013 dengan hasil akhir RASNI.





## Pendahuluan

Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) tergolong dalam famili Zingiberaceae yang merupakan salah satu tanaman obat unggulan Indonesia. Kunyit bermanfaat untuk menjaga kesehatan, penyedap makanan, sebagai bahan pewarna, kosmetika, bakterisida, fungisida dan stimulan.

Kunyit mengandung senyawa sekunder seperti minyak atsiri, filandrena, sebinena, cineol, borneol, zingiberena, kurkuminoid, turmeron, kamfena, kamfor, sesquiterpena, asam kaprilat, asam metoksinamik, dan tolimetil karbinol. Kunyit juga mengandung tepung dan zat warna yang mengandung alkaloid kurkumin.

Tanaman kunyit berasal dari Asia Tenggara dan berkembang dengan baik di Indonesia. Tanaman kunyit dapat tumbuh baik di dataran rendah sampai tinggi dengan intensitas cahaya penuh atau sedang. Pertumbuhan terbaik dicapai pada daerah yang memiliki curah hujan 1000 mm/tahun sampai dengan 4000 mm/tahun dengan suhu udara optimum 19 °C sampai dengan 30 °C. Kunyit tumbuh subur pada tanah gembur dengan jenis tanah ringan, berbahan organik tinggi, lempung berpasir yang terbebas dari genangan air. Produksi dapat mencapai lebih dari 20 ton/ha pada ketinggian 350 m dpl sampai dengan 600 m dpl.

Saat ini permintaan akan kunyit segar, baik untuk memenuhi pasar dalam negeri termasuk industri jamu dan pasar luar negeri menunjukkan peningkatan yang cukup besar. Untuk memenuhi kebutuhan pasar terhadap produk kunyit yang bermutu dan berdaya saing, diperlukan adanya suatu standar mutu kunyit segar.



## Kunyit

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan tentang mutu, ukuran, toleransi penampilan, penandaan dan pelabelan, rekomendasi, pengambilan contoh dan pengujian pada rimpang kunyit dari famili Zingiberaceae yang dipasarkan dalam bentuk segar.

### 2 Acuan normatif

Untuk acuan normatif bertanggal hanya edisi yang disebutkan yang berlaku dan untuk acuan normatif tidak bertanggal yang berlaku adalah edisi terakhir (termasuk revisi dan atau amandemennya).

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

SNI 2896, *Cara uji logam dalam makanan*.

SNI 4866, *Cara uji cemaran arsen dalam makanan*.

SNI 7313, *Batas maksimum residu pestisida hasil pertanian*.

SNI 7387, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan*.

SNI 7388, *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan*.

*Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 4 Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria*.

*Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 5 Salmonella*.

CAC/GL 50-2004, *General guidelines on sampling*.

OECD 2005, *Guidance on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce*.

*Farmakope Herbal Indonesia Edisi I, 2008*.

*Pedoman metode pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, 2006*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **rimpang induk**

rimpang utama tempat tumbuh rimpang cabang

#### 3.2

##### **tampilan segar**

rimpang bernas, tua secara fisiologis dan segar dicirikan dengan kulit kunyit tampak halus/tidak mengkerut, kaku, berbau khas kunyit, tidak ada cacat/luka oleh sebab biologis, fisiologis maupun mekanis, kadar air tinggi dan mengkilat

#### 3.3

##### **rimpang cabang**

rimpang yang terdiri dari rimpang primer dan rimpang sekunder



**3.4****rimpang bertunas**

rimpang yang salah satu atau beberapa ujungnya telah tumbuh tunas

**3.5****cacat**

rimpang yang terluka/busuk akibat proses mekanis dan biologis

**3.6****hama dan penyakit**

semua organisme pengganggu tanaman (OPT) yang menempel atau menyebabkan kerusakan pada rimpang

**3.7****kotoran**

semua bahan bukan rimpang kunyit atau benda asing lainnya yang menempel atau tercampur pada rimpang

**3.8****bebas dari aroma dan rasa asing**

rimpang bebas dari aroma dan rasa selain khas kunyit

**3.9****pengkelasan**

penggolongan kunyit berdasarkan mutu dengan batas toleransi yang ditentukan

**4 Pengkelasan**

Kunyit diklasifikasi dalam 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

- Kelas mutu I;
- Kelas mutu II;
- Kelas mutu III.

**5 Persyaratan mutu****5.1 Persyaratan umum**

Untuk semua kelas mutu kunyit, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah:

- rimpang induk utuh atau rimpang cabang utuh;
- tampilan segar;
- bebas dari hama dan penyakit;
- bebas dari kelembaban pada permukaan rimpang kecuali pengembunan;
- bebas dari aroma dan rasa asing;
- rimpang dipanen setelah memenuhi kriteria panen sesuai karakteristik varietas dan/atau lokasi tumbuh.

**5.2 Persyaratan khusus**

Persyaratan khusus pada kunyit dapat dilihat pada Tabel 1.



Tabel 1 - Syarat mutu

No	Parameter	Satuan	Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Cacat, maksimum	%	0	0	2
2	Kotoran, maks	%	2	5	7
3	Rimpang bertunas	%	0	2	3
4	Warna daging rimpang		Oranye tua	Oranye	Oranye muda
5	Kadar kurkuminoid	%	≥ 1,1	0,8 - <1,1	0,5 - <0,8

## 6 Ketentuan mengenai ukuran

Kode ukuran ditentukan berdasarkan bobot kunyit seperti tercantum pada Tabel 2.

Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan bobot buah

Kode ukuran	Bobot (g)
1	> 200
2	> 125 - 200
3	> 75 - 125
4	> 25 - 75
5	≤ 25

## 7 Ketentuan mengenai toleransi

Toleransi mutu dan ukuran seperti pada Tabel 3.

Tabel 3 –Toleransi

Satuan dalam persen		
Kelas mutu	Toleransi mutu	Toleransi ukuran
I	5	10
II	10	
III	10	
<b>CATATAN</b> 1. Toleransi mutu berdasarkan jumlah atau bobot rimpang dalam satu kemasan tetapi masih memenuhi persyaratan mutu untuk kelas dibawahnya atau persyaratan umum. 2. Toleransi ukuran berdasarkan jumlah atau bobot rimpang dalam satu kemasan dari kode ukuran yang langsung berada di atas atau di bawahnya.		

## 8 Ketentuan mengenai penampilan

### 8.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan kunyit harus seragam kelas mutu, varietas dan asal produksi. Kunyit yang tampak dari kemasan harus mencerminkan keseluruhan isi.

### 8.2 Pengemasan

Kunyit dikemas dalam suatu tempat/wadah yang bersih dan tidak mengkontaminasi atau memungkinkan adanya sirkulasi udara yang baik secara merata dengan bahan yang dapat



melindungi dan mencegah dari kerusakan eksternal maupun internal.

## **9 Penandaan dan pelabelan**

### **9.1 Kemasan konsumen**

Apabila isi kemasan tidak tampak dari luar, maka kemasan harus diberi label yang berisi informasi kunyit yang dikemas sekurang-kurangnya nama produk dan berat bersih produk.

### **9.2 Kemasan bukan eceran**

Setiap wadah kemasan pada sisi yang sama harus berlabel dengan informasi yang mudah dibaca, tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar dan disertai dokumen pengiriman barang.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan :

- nama produk;
- nama dan alamat produsen/pengemas;
- asal produksi;
- kelas mutu;
- berat bersih dalam kemasan;
- tanggal pengemasan.

Untuk kunyit yang diangkut dalam bentuk curah, label cukup berisi nama produk sedangkan informasi lainnya harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertainya.

## **10 Rekomendasi**

### **10.1 Logam berat**

Kunyit harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum cemaran logam berat sesuai dengan SNI 7387.

### **10.2 Residu pestisida**

Kunyit harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313.

### **10.3 Cemaran mikroba**

Kunyit harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum cemaran mikroba sesuai dengan SNI 7388.

## **11 Metode pengambilan contoh**

Pengambilan contoh sesuai SNI 0428 dan CAC/GL 50-2004.



## 12 Metode pengujian

### 12.1 Uji kadar kurkuminoid

Pengujian kadar kurkuminoid dilakukan sesuai dengan Farmakope Herbal Indonesia Edisi I 2008.

### 12.2 Uji organoleptik

Pengujian mutu pada persyaratan umum dilakukan secara visual dan organoleptik. Pengujian organoleptik dalam ketentuan ini sesuai dengan OECD 2005.

### 12.3 Uji residu pestisida

Pengujian residu pestisida sesuai dengan pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian.

### 12.4 Uji cemaran logam berat

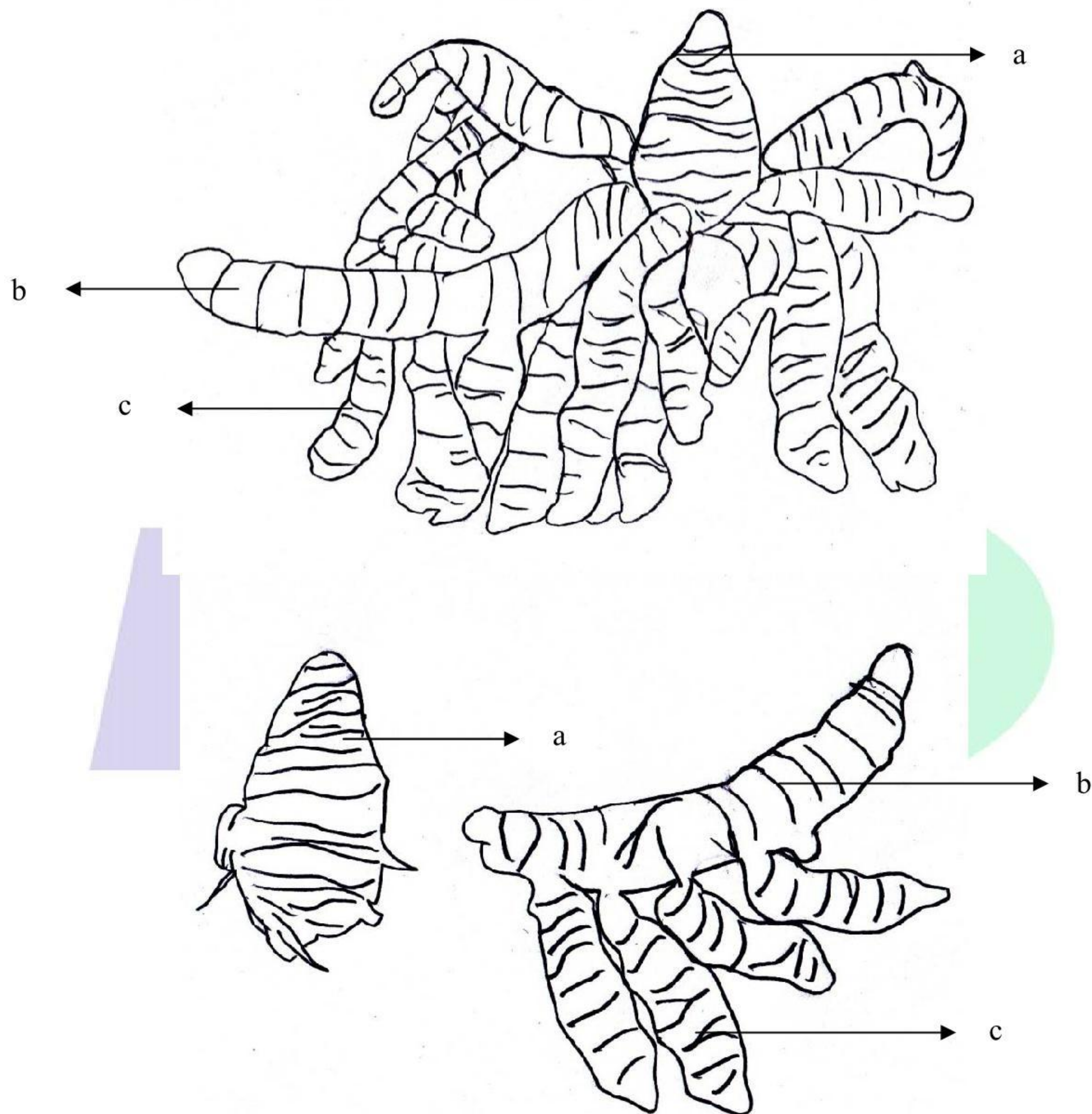
Pengujian cemaran logam berat sesuai dengan SNI 2896 dan SNI 4866.

### 12.5 Uji cemaran mikroba

Pengujian cemaran mikroba sesuai dengan *BAM Chapter 5 Salmonella* dan *Chapter 4 Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria*.



**Lampiran A**  
(informatif)  
**Rimpang kunyit**



**Keterangan:**

- a. Rimpang induk
- b. Rimpang primer
- c. Rimpang sekunder

**Gambar A.1 - Rimpang kunyit**



## Bibliografi

ASEAN Stan 32 : 2013, *ASEAN STANDARD FOR TURMERIC*

